nens Walch
ein Bier,
rein und
st - wie
unser Haus-
berg und
Namensge-
ber - das
Omeshorn
(2557 m).



erreichs - heute
und Superlati-
ule, die meisten

schnee schätz-
nah von Persi-
en Königshäu-
den Skifahrer
ungen und ge-
urzschwingen
t" Prof. Stefan
iert wurde.

gebiet 88 Lifte
er. Die vorerst
st die Flexen/
Jahr 2016/17

/stories/2888867

blick des heutigen Zürs mit seinen modernen Bauten, seinem betriebsamen winterlichen Leben. Damals führte noch keine Skispur durch die weiße Wunderwelt, und kaum ein Auge achtete auf das glanzvolle Spiel des Lichtes, wenn es hinter den Kämmen etschwand. Auf der Alpe „Zürsch" mit dem alten Kapellchen und den weniger Hütten war 1876 das heutige Hotel „Edelweiß" eröffnet worden, und 1897 erteilten die Landesbehörden dem Gasthof „Alpenrose" unter der Bedingung eine neue Konzession, dass das Haus auch während des Winters geöffnet bliebe. Man wollte damit den durchziehenden…"



Mit dem Film „Der weiße Rausch" in den 1920er Jahren wird der Arlberg auch zur Filmkulisse



Wir leben die Winter-Berg-Gastronomie und danken du für deinen hoffentlich positiv unvergesslichen Moment, den du hier jetzt bei uns verbringen wirst! Solltest du uns brauchen, bitte ruf nach uns, einer von uns zwei ist immer da!





Seekopf MENU

Von der Wiege des alpinen ...fs zu den Pionieren ...te

steht der Arlberg für ...t im Wintersport: Mit ...g-Schule revolutionier- ... Schneider die Technik ...rens, 1937 entstand in ... erste Schiepp- ...reichs und die ...nn in St. Anton ... erste für den ...betrieb kon- ...e Seilbahn.



...en ...ie sie die ...berg gemeist... ...s Holzskier, heute Ca... Titanski – eins ist unveränd... das unvergessliche Erlebnis.

Seit über 60 Jahren steht der **Weiße Ring** für die gelungene Verbindung von Natur und Technik – für die Verbindung von Lech mit Zürs, Zug und Oberlech. Der **Weiße Ring** zieht Wintersportler von überall an, um sich in Lech Zürs zu beweisen. Die Herausforderung für die Wintersportler stellen dabei die 22 Streckenkilometer und 5.500 Höhenmeter dar. Zwei Aussichtsplattformen warten entlang der Strecke auf Sie: die Aussichtsplattform am Rüfikopf und die Naturplattform am Madloch. Hier wird „Mehr Raum, mehr Zeit" wörtlich genommen, der Blick ins Panorama der Alpen vom Arlberg sucht seinesgleichen. Nehmen Sie

Diese und andere Innovationen machten den Arlberg als Wiege des alpinen Skilaufs berühmt. Auch heute noch findet sich dieser Pioniergeist am Arlberg.

Mit der Eröffnung der Flexenbahn zwischen Zürs und Stuben/Rauz setzte Ski Arlberg unlängst einen weiteren Meilenstein in seiner langjährigen Erfolgsgeschichte. Durch die Verbindung können Skifahrer nun alle Orte am Arlberg einfach und bequem auf Skiern erreichen. Es warten nicht nur einmalige Naturlandschaften, sondern auch der Run of Fame, die spektakuläre Skirunde, die durch das gesamte Skigebiet Ski Arlberg führt. Auf den 85 Kilometern und 18.000 Höhenmetern folgt man den Spuren der Skipioniere und Legenden aus Sport und Film, denen auch in der Hall of Fame bei der Flexenbahn-Bergstation gehuldigt wird.

Die Skifa... früher …



Moderne We...



...einanderfolgenden Stadien

...g. 3), bis das Ende des rechten Ski etwas hinter die Spitze ... linken Ski, nach etgegengesetzten Richtungen weisend, zu ...en kommen (Fig. 4). Das Gewicht wird auf das linke Bein ...lagert, der Stock wird unter Griffwechsel aussen vor den ...ten Fuss in den Schnee gestossen, das rechte Bein folgt der ...ndung indem man den Körper um die eigene Achse dreht, ...g. 5), bis beide Skier wieder parallel nebeneinander stehen.

...r Skilauf, Paulcke, 1950, S. 79)

Fig. 4



Fig. 5



CULINARY TREATS

Hello and welcome high above Zürs!

Our dynamic, young and international team acts with passion around all aspects of food & drinks, as well as our local family of suppliers. Only the best from the mountain and of Vorarlberg for you, like for example bread specialties from our local baker Martin Walch, fish from Andreas Mittermayr freshly caught out of the local fishpond, pale ale from Clemens Walch - a local hotelier of many talents. Also cheese from the alpine dairy in Schnifis (only made out of haymilk), sausage, bacon and meats from Remo Salzgeber out of the valley of Montafon, the Gstach Family and their pig farm out of Rankweil, … just to mention some!

About us:

Arlberg's pioneering spirit. Starting from the first ski race of the alps, Austia's first T-bar lift and the first heated chairlift in the world, which was inaugurated back in 2004 in Lech and Schröcken in the midst of Austria's largest coherent ski area and one of the five biggest ones worldwide!

The Seekopflift was inaugurated more than 60 years ago, on December 23rd in 1957 as a double chairlift. Our restaurant was born out of an old snack bar back in 1978.

I, Richard Kreutzer, am an enthusiastic alpine restaurateur having lived with all sorts of gastronomies, food and drinks, distribution, purchasing and warehousing all over the world my whole life long. My young international team is made out of passionate winter season workers from all over Europe and farther away. Our restaurant manager Kristina leads the team with motivating energy.



Hannes Schneider

Our team consists of over 30 souls. Waiters and waitresses, bus boys and girls, beverage dispensing staff, self-service kiosk team, dishwashers, foodrunners, chefs and temporary staff.
In order to open this restaurant to the public we need to start at 7 am. There is a seating capacity of 464 (including the kiosk selfservice section) on the terrace alone, 221 guests fit inside. On sunny winterdays it can get really busy, yet we would like to have more of those days as it takes a special mix of weather, weekday and holiday combined.
Wireless internet access, our indoor radio system for the wireless ordermen, beverage dispensing systems, water, electricity, the pumps – all this needs proper maintenance.

When it snows (in winter that happens quite often) we need to snowblow and free the terrace and public spaces. We need to prepare all the tables, we need to cook, train, prepare and store. HACCP standards need to be implemented and monitored. Information about allergenics contained in the dishes need to be studied and communicated in the right way. Trash needs to be organized down, fresh merchandise needs to be transported up. All staff needs to get up and down the mountain, uniforms need to be washed, dried and ironed. Yes we need to clean clean clean… and so much more! We have quite some things to do, and whilst at it, we hit the accelerator so you can slow down, let your soul float and relax in front of the breathtaking alpine scenery of our Arlberg.

We, the Seekopf family, wish you a dreamlike stay, a moment of culinary joy and a truly beautiful time here with us!



Richard K. - Gastronomy Manager



Kristina V. - Restaurant Manager

On our own behalf...

Our little brother Hannes went overseas on a culinary safari through the USA.

He returned with the original concept of true BBQ and straightway built it into the former Trittkopf mountain station which is now called the BBQ Station. Perfectly smoked low-and-slow-pulled-pork, ribs and brisket (the holy trinity of smokers).

Give him a visit, if you like, and send him our best regards!

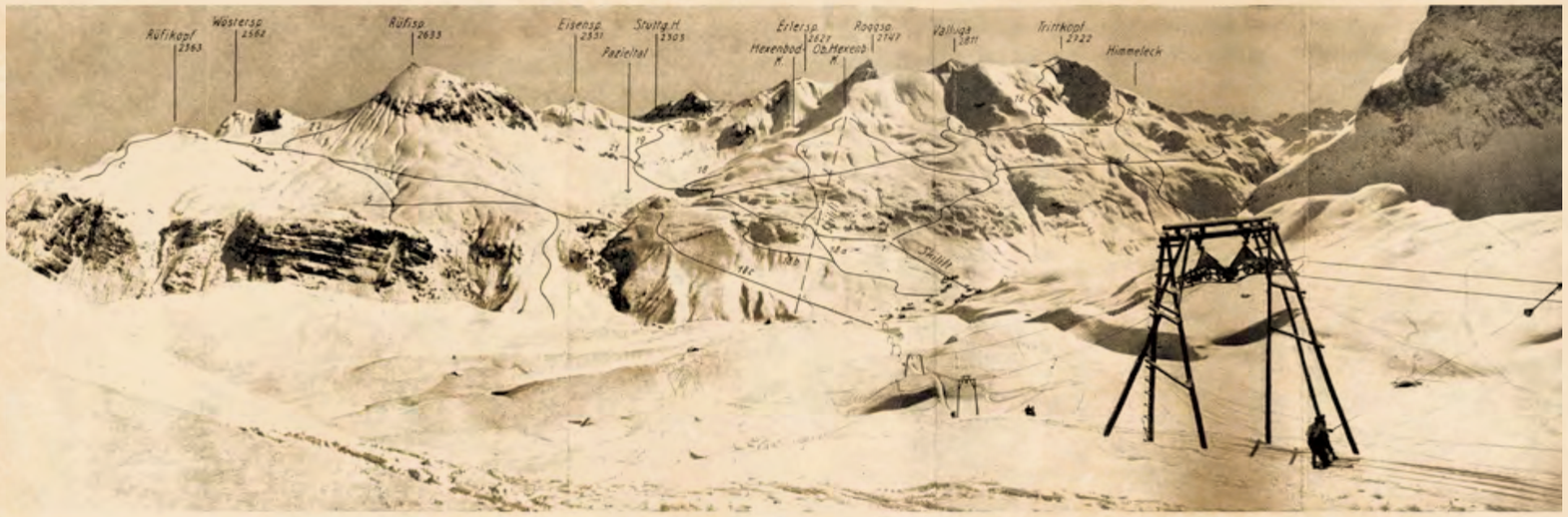
Facebook

Ski Arlberg Image Film

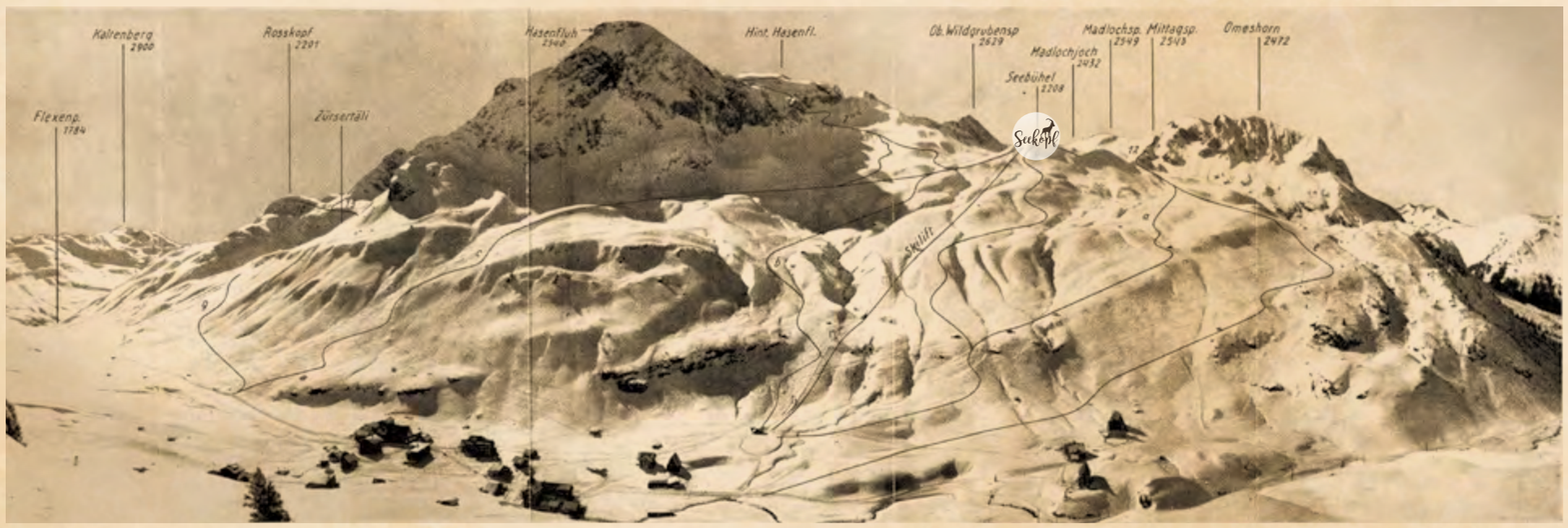
Ski Zürs Homepage

Facebook

When you look up from our terrace…



Zürs gegen Osten



Zürs gegen Westen

OUR HIGHLIGHTS OUT OF THE KITCHEN!



Cheese spaetzle (noodle nuggets)



Trio of dumplings



Housemade Kaiserschmarrn (cut-up and sugared pancake with raisins)


Abb. 22. Stahlsohlen-Bindung mit Feder. („Alpenski"- „Lilienfelder"-Bindung.)


Abb. 15.

SKI ARLBERG IN ZAHLEN

88 Lifte und Bahnen
305 Skiabfahrtskilometer
200 Kilometer Tiefschneeabfahrten
4 Funparks
4 Rodelbahnen

Der Pioniergeist des Arlbergs, der die großen Skilegenden beseelt und innovative Meilensteine hervorgebracht hat, hat bis heute nichts von seiner Faszination verloren. Zahlreiche Besucher aus allen Teilen der Welt genießen jedes Jahr das besondere Wintervergnügen am Arlberg, das nun – im wahrsten Sinne des Wortes – grenzenlos ist.

Quelle: Ski Arlberg

From the Arlberg garden

Mixed salad & croutons ..... € 8,10

Fitness salad
mixed leaf salads with grilled stripes of chicken & croutons ..... € 15,50

Farmer's salad
colorful leaf salads, tomatoes, cucumber, olives, feta & bellpeppers ..... € 13,10

Filet of local char from Zug grilled, fresh salads, croutons ..... € 14,50

Baked cheese dumpling with mixed salad ..... € 13,90

From the local bakery

White roll ..... € 1,80

Lye pretzel ..... € 2,90

Sportsman roll ..... € 1,70

Spelt roll ..... € 1,90

Dark bread ..... € 0,60

Local Lech farmers mini loaf ..... € 3,00

From the stockpot

Beef bouillon with sliced pancake ..... € 7,50

Beef bouillon with bacon or cheese dumpling ..... € 7,50

Cream of tomato with chopped basil and croutons ..... € 7,50

Local barley broth from Montafon
with smoked pork, beans, vegetables and farmer's bread ..... € 8,20

Spicy goulash soup with farmer's bread ..... € 8,20

We also cook vegan

Potato goulash ..... € 12,10

Spinach dumpling with melted margarine
and vegan substitute of parmesan ..... € 13,80

Penne pasta with basil pesto with rocket, dried tomatoes,
vegan substitute of parmesan ..... € 14,10

Vegetable lasagne with tomato sauce ..... € 13,80

Noodles, Pasta & Co

Spaghetti „Bolognese" served with fresh parmesan ..... € 13,80

Lasagne al Forno on tomato sauce, gratinated with cheese ..... € 14,80

Spaghetti aglio e olio on fresh herbs, garlic, olive oil and parmesan ..... € 12,40

Original Vorarlberger cheese spaetzle
in the typical wooden bowl with a side salad ..... € 15,99

Next Generation

Children's Schnitzel
with french fries and ketchup ..... € 10,50

Children's spaghetti „Bolognese"
served with fresh parmesan ..... € 9,90

Children's spaghetti pomodoro
with tomato sauce and fresh parmesan ..... € 8,50

French fries with ketchup ..... € 5,90

Gringo fries
covered with juicy meatsauce and gratinated cheese on top ..... € 7,50

Von der Wiege des alpinen Skilaufs zu den Pionieren von heute

Seit jeher steht der Arlberg für Pioniergeist im Wintersport: Mit der Arlberg-Schule revolutionierte Hannes Schneider die Technik des Skifahrens, 1937 entstand in Zürs der erste Schlepplift Österreichs und die Galzigbahn in St. Anton war die erste für den Winterbetrieb



konzipierte Seilbahn. Diese und andere Innovationen machten den Arlberg als Wiege des alpinen Skilaufs berühmt.

Auch heute noch findet sich dieser Pioniergeist am Arlberg. Mit der Eröffnung der Flexenbahn zwischen Zürs und Stuben/Rauz setzte Ski Arlberg unlängst einen weiteren Meilenstein in seiner langjährigen Erfolgsgeschichte. Durch die Verbindung können Skifahrer nun alle Orte am Arlberg einfach und bequem auf Skiern erreichen. Es warten nicht nur einmalige Naturlandschaften, sondern auch der Run of Fame, die spektakuläre Skirunde, die durch das gesamte Skigebiet Ski Arlberg führt. Auf den 85 Kilometern und 18.000 Höhenmetern folgt man den Spuren der Skipioniere und Legenden aus Sport und Film, denen auch in der Hall of Fame bei der Flexenbahn-Bergstation gehuldigt wird.

Quelle: Ski Arlberg

SO EIN KÄSE!

Laurentius vinus
Animierender Wein- und Tresterduft, unterlegt von Apfelaromen sowie Honig und Dörrobst. Betont weinig auch am Gaumen, dazu kommen Maroni, Kirschen und Biskuit. Der Teig ist kompakt und geschmeidig mit saftigen Momenten. Fein-säuerliche Noten begleiten den Ausklang.

Der Schnifner Laurentius reift ca. 5 Monate im hauseigenen Keller. Anschließend kommt er für die Veredelung zur Partner-Firma Degustins Südtirol. Die Rinde unseres Laurentiuskäse wird abgeschabt und der Käse anschließend im Trester des „Lagrein dunkel“ – einer Südtiroler Weinsorte – ca. 40 Tage eingelegt. Das Ergebnis – eine dunkelrote Rinde und ein noch geschmeidigerer Teig.

Die perfekte Mischung aus Vorarlberger Heumilch-Käse und bodenständiger Südtiroler Weinsorte.

Hergestellt mit:
thermisierter Heumilch
Reifung: ca. 4 Monate
F.i.T.: mind. 45%

Alpine Evergreens

Trio of dumplings (bacon, cheese, spinach)
on sauerkraut, brown butter, grated cheese and roasted onion ..... € 15,80

Viennese Schnitzel (160 g)
breaded pork cutlet, served with french fries ..... € 16,80

Beef goulash from regional beef with homemade spaetzle ..... € 16,90
small serving ..... € 13,90

Grilled char from Lech
in a herb and lime sauce, potato gratin and market vegetables ..... € 21,50
small serving ..... € 15,50

Mixed Grill beef, pork, chicken, french fries, bbq-sauce, herb butter ..... € 19,10

Balkan's Board Cevapcici (minced pork meat) & Rasnici (grilled pork skewers), grilled serbian peppers, Djuvec (croatian rice) and slowenian cucumber salad ..... € 19,90

Cheese board from Schnifis a selection of 18 month aged, Laurentius mild, Laurentius vinus, sour cheese, alpine farm butter, pickles, boiled egg and a bread basket from the local baker ..... € 14,10

Seekopf snack board ham and bacon with regional cheese, sausage, farmer's bread and butter ..... € 16,10

Sweet Dreams

Fresh apple strudel ..... € 5,70
with whipped cream ..... € 6,70
with vanilla sauce ..... € 7,70

Fresh curd-cheese strudel ..... € 5,70
with whipped cream ..... € 6,70
with vanilla sauce ..... € 7,70

Giant yeast dumpling filled with plum jam
with butter and poppy seed topping ..... € 9,90
with vanilla sauce and poppy seed topping ..... € 11,00

Sweet recommendation of the day ..... € 4,70

Kaiserschmarrn (cut-up and sugared pancake with raisins)
with stewed plums or applesauce ..... € 14,00

Something special / daily recommendation

Mondays through Wednesdays

Reccomendation of the day
Ask us about what the head chef has in mind for you!
Prices vary!

Thursdays

BBQ Station reccomends
Ask us about what the smokers from the BBQ Station have in mind for you!
Prices vary! *)

Fridays

Alpine-asiatic-mediterranean fish and seafood platter for two
filets from the local lakechar and the alpine salmon trout, 2 big black tiger giant shrimp from Vietnam (Eden Shrimps) & Frutti di Mare mix (squid out of sustained wild catch, MSC mussle meat, MSC coldwater shrimp, BIO mussels, BIO prawns) out of the mediterranean sea, with salmon roesti and big mixed salad. *)
€ 38,00

Weekends

Steak platter for two or for the great appetite
2 x 350 g Tomahawk Steaks from Oberio's Schwäbisch Hall pork out of upper Austria with Jack Daniels butter, bacon roesti and grilled veggies. *)
€ 42,00

*) valid only during the main season from 21.12.2019 until 03.04.2020

WUSSTEST DU...

Sämtliche Fische stammen aus dem kristallklarem Gebirgswasser des Fischteichs von Lech und werden für Dich stets frisch geschlachtet. Das langsame Heranwachsen im kalten, keimfreien Quellwasser garantiert den einzigartigen und unvergleichlichen reinen Geschmack der Gebirgsforellen und Saiblinge. Sämtliche Fische werden prinzipiell erst unmittelbar vor der Anlieferung geschlachtet und verpackt – damit garantiert uns Fisch & Feinkost Mittermayr die absolute Frische der Fische.

Eden Shrimps® sind ökologisch erzeugte Garnelen aus der «Silvofishery», einer traditionellen Aufzuchtmethode für Garnelen in Mangrovenwäldern. Mangroven und Teichanlagen bilden dabei ein intaktes Ökosystem – vergleichbar mit einer Alpweide – welches den Garnelen als natürliche Lebens- und Nahrungsgrundlage dient. So wachsen die Garnelen von **Eden Shrimps®** ohne zusätzliche Fütterung auf, denn das Futter liefert die Natur selbst.



„Das Skigebiet von Zürs“

„Käme einer, der vor fünfzig Jahren über den beschwerlichen Flexen zum Thannberg zog, heute des Weges, er würde verwundert den Schritt hemmen, beim Anblick des heutigen Zürs mit seinen modernen Bauten, seinem betriebsamen winterlichen Leben. Damals führte noch keine Skispur durch die weiße Wunderwelt, und kaum ein Auge achtete auf das glanzvolle Spiel des Lichtes, wenn es hinter den Kämmen entschwand. Auf der Alpe „Zürsch“ mit dem alten Kapellchen und den wenigen Hütten war 1876 das heutige Hotel „Edelweiß“ eröffnet worden, und 1897 erteilten die Landesbehörden dem Gasthof „Alpenrose“ unter der Bedingung eine neue Konzession, dass das Haus auch während des Winters geöffnet bliebe. Man wollte damit den durchziehenden Wanderern eine Zufluchtsstätte geben und bewilligte für die Offenhaltung eine Subvention von 200 Gulden. Bald aber war die „Alpenrose“…“

Skiführer für das Gebiet Stuben-Zürs-Lech, Langenmaier, 1950

Appetizers

Hugo
elderflower syrup, prosecco, soda, mint ..... € 7,50

Aperol Spritz
aperol, prosecco, soda ..... € 7,80

Lillet Wild Berry
Lillet rose liqueur with russian wild berry ..... € 7,80

Non alcoholic beverages

	0,25 l	0,5 l
Lemonades Coca-Cola, Diezano Orange, Spezi, Sprite	€ 3,50	€ 5,00
Skiwasser fruit syrup with water		€ 4,60
Applejuice	€ 3,60	€ 5,30
Applejuice with soda water	€ 3,30	€ 4,90
Applejuice with water		€ 4,70
Currantjuice or Orangejuice with soda water		€ 5,00
Currantjuice or Orangejuice with water		€ 4,80

Ice tea peach 0,33 l	€ 4,10
Coca-Cola light or Zero 0,35 l	€ 4,10
Red Bull 0,25 l	€ 4,70

	0,33 l	0,75 l
Mineral water carbonated or still	€ 3,40	€ 6,80

The beverage, the Egyptians invented… (Beer)

	0,3 l	0,5 l
Fohrenburger draft beer	€ 3,90	€ 5,40
Radler draft sweet (with lemonade)	€ 3,90	€ 5,40
Radler draft sour (with soda)	€ 3,90	€ 5,40

Maisel's wheat beer 0,5 l	€ 5,60
Diesel (wheat beer with cola) 0,5 l	€ 5,60
Fohrenburger non-alcoholic (bottle) 0,5 l	€ 5,10
Maisel's Weisse non-alcoholic (bottle) 0,5 l	€ 5,10

Beer from here … proudly brewed in Lech!

OMES Arlberg Craft unfiltered beer 0,33 l	€ 5,00
OMES Arlberg Craft wheat beer 0,33 l	€ 5,00
OMES Arlberg Craft Pale Ale 0,33 l	€ 7,00

GEBRAUT AM ARLBERG

In der hauseigenen Brauerei des Hotels Gotthard in Lech, braut Clemens Walch in Handarbeit ein Bier, das natürlich, rein und charaktervoll ist - wie unser Hausberg und Namensgeber - das Omeshorn (2557 m).



Warm-up wie früher…



Die Skifahrerin von damals …





In vino veritas

WHITE	1/8 l	1/4 l	Fl. 0,75 l
Grüner Veltliner Rosengarten Kamptal DAC Reserve	€ 7,20		€ 46,00
Sauvignon Blanc Hochsulz	€ 8,20		€ 43,00
Weißwein Grüner Veltliner	€ 3,40	€ 6,70	
White wine with lemonade 1/4 l		€ 3,60	
White wine with soda 1/4 l		€ 3,50	

RED	1/8 l	1/4 l	Fl. 0,75 l
Zweigelt Haidacker	€ 8,20		€ 49,00
Blaufränkisch Reserve Kirchweingarten	€ 8,20		€ 49,00
Merlot Altenberg Reserve	€ 9,80		€ 60,00
Syrah	€ 7,20		€ 43,00
Rotwein Zweigelt	€ 3,50	€ 6,90	
Red wine with lemonade 1/4 l		€ 3,70	
Red wine with soda 1/4 l		€ 3,60	

Sparkling

	0,20 l	Fl. 0,75 l
Schlumberger Piccolo (sparkling wine)	€ 13,00	€ 46,00
Moët & Chandon (champagne)	€ 29,00	€ 81,00

Shots

	mit Frucht	ohne Frucht
Williams Freihof (pear) 2 cl	€ 3,70	€ 3,40
Marille Freihof (apricot) 2 cl	€ 3,70	€ 3,40
Wodka Feige Ivanow (fig) 2 cl	€ 4,40	€ 3,30
Wodka Stolichnaya 2 cl		€ 3,90
Obstler Freihof (schnapps) 2 cl		€ 3,10
Haselnuss Freihof (hazelnut) 2 cl		€ 3,60
Fernet Branca Mini (bitters) 2 cl		€ 3,40
Jägermeister Mini (herb liqueur) 2 cl		€ 3,40
Underberg Mini (herbs & bitters) 2 cl		€ 3,60

Liqueurs, Rum & Cocktails

Baileys 2 cl, ice cubes	€ 2,70
Frangelico 2 cl, ice cubes	€ 2,70
Malibu 4 cl, ice cubes	€ 4,50
Havana Club 7 Jahre 4 cl, ice cubes	€ 8,80
Fl. 0,7 l	€ 90,00
Min Gin Long Drink Gin, tonic and gentle grapefruit flavors 0,33 l	€ 5,00
The Nutty Irishman 3 cl Baileys, 3 cl Frangelico and ice cubes	€ 6,50
Cuba Libre 4 cl Havana club 7, cola, ice cubes and lime	€ 6,50
Malibu Spritz 3 cl Malibu Original, 12 cl sparkling wine, 3 cl soda	€ 6,50

Pfarrer Müller

Ende des 19. Jahrhunderts erreichten die ersten Skier den westlichen Arlberg – in einem fest verschnürten Päckchen aus dem hohen Norden. Pfarrer Johann Müller sah in den Holzbrettern eine großartige Chance, von seinem Wohnort Warth in die umliegenden Dörfer zu gelangen. Nach einigen nächtlichen Übungsstunden und ebenso vielen Stürzen wagte er schließlich die erste Überfahrt von Warth nach Lech.

Wenige Jahre später – kurz nach der Jahrhundertwende – unterbrachen in St. Christoph sechs Freunde ihre Skitour, um sich im Hotel Hospiz eine Pause zu gönnen. Berauscht von der Schönheit der winterlichen Bergwelt, beschlossen sie, den Ski-Club Arlberg zu gründen, der sich schnell zu einem der größten und einflussreichsten Skiclubs der Welt entwickelte.

Quelle: Ski Arlberg

Dass **Gin** tatsächlich aus den Niederlanden (den heutigen Benelux-Ländern) stammt, wissen wahrscheinlich nur wenige. Wilhelm von Oranien-Nassau, der im 17. Jahrhundert Wilhelm III. König von England wurde, brachte damals den Gin nach England mit.

Der Weiße Ring –
Die legendäre Skirunde

In den Skispuren der Legenden den **Weißen Ring** befahren. Dieselben Hänge, die gleichen Pisten, wie sie die Skipioniere vom Arlberg gemeistert haben. Damals Holzskier, heute Carbon- und Titanski – eins ist unverändert: das unvergessliche Erlebnis.

Seit über 60 Jahren steht der **Weiße Ring** für die gelungene Verbindung von Natur und Technik – für die Verbindung von Lech mit Zürs, Zug und Oberlech. Der **Weiße Ring** zieht Wintersportler von überall an, um sich in Lech Zürs zu beweisen. Die Herausforderung für die Wintersportler stellen dabei die 22 Streckenkilometer und 5.500 Höhenmeter dar. Zwei Aussichtsplattformen warten entlang der Strecke auf Sie: die Aussichtsplattform am Rüfikopf und die Naturplattform am Madloch. Hier wird „Mehr Raum, mehr Zeit" wörtlich genommen, der Blick ins Panorama der Alpen vom Arlberg sucht seinesgleichen. Nehmen Sie sich Zeit, saugen Sie das Panorama und die Bergluft ein, bevor Sie den **Weißen Ring** weiter befahren.



BIO Heating

Mulled wine (cinammon & cloves) 0,3 l ..... € 5,70

Jagertee (tea with rum) 0,3 l ..... € 5,80

Hot Widow
(hot plum liqueur with whipped cream) 4 cl ..... € 4,70

After the siege of Vienna in 1683…

Café Crème ..... € 3,50

Espresso ..... € 3,30

Large Espresso ..... € 5,50

Cappuccino ..... € 3,80

Latte Macchiato ..... € 4,40

Mug of coffee with milk ..... € 6,00

The Aztecs' gift…

Hot chocolate ..... € 4,00

Hot chocolate with whipped cream ..... € 4,50

Lumumba
hot chocolate with rum and whipped cream ..... € 6,20

From the Ming DynasTEA…

Hot lemon juice, freshly-squeezed ..... € 3,50

Assorted teas ..... € 3,70

Tea with rum ..... € 5,80

Information about allergens: Servicestaff and Restaurantmanager have been professionally trained, they can advise you about allergens in our recipes. WIFI # 7.7610/1 10th of September 2019

Der Arlberg – Wiege des alpinen Skilaufs

Der Arlberg ist das größte und eines der beliebtesten Skigebiete Österreichs - heute und vor 100 Jahren. Seine Geschichte ist geprägt von Pioniergeist und Superlativen: der erste Schlepplift, die kühnste Gondelbahn, die erste Skischule, die meisten Olympiasieger und die größte Beliebtheit - auch bei Prominenten.

Die Geschichte des Arlbergs begann lange bevor es Lifte und Gondeln gab, als der Aufstieg schweißtreibend und beschwerlich war. Mit dem Bau der Flexenstraße waren dann die Orte Lech, Zürs und Warth auch in den Wintermonaten erreichbar. Der Tourismus begann zu sprießen und schon bald wurde der erste Schlepplift Europas und die „kühnste" Gondelbahn Österreichs gebaut.

In St. Christoph - heute noch Zentrum der Schilehrer-Ausbildung - gründete man den Skiclub Arlberg.

In Zürs hielt man den ersten Skikurs der Region ab und Lech hat mit vier Goldmedaillen die höchste Dichte an Ski-Olympiasiegern weltweit. Das Wedeln im Pulverschnee schätzten auch bereits der Schah von Persien und die europäischen Königshäuser - eine Technik, die den Skifahrer mit geringsten Bewegungen und geschlossenen Beinen Kurzschwingen lässt und von „Skipapst" Prof. Stefan Kruckenhauser propagiert wurde.

Heute umfasst das Skigebiet 88 Lifte und 305 Pistenkilometer. Die vorerst letzte Errungenschaft ist die Flexen/Trittkopfbahn, die im Jahr 2016/17 gebaut wurde.



Mit dem Film „Der weiße Rausch" in den 1920er Jahren wird der Arlberg auch zur Filmkulisse.

Die Arlbergtechnik des Hannes Schneider

Die Arlbergtechnik ist eine Skifahrtechnik und -schulungsmethode, die 1922 von Hannes Schneider gegründet wurde. Diese alpine Skitechnik umfasst engspuriges Fahren, Schwünge in Vorlage, Steilhangtechnik, Stemmbogen und eine dem alpinen Gelände angepasste Fahrweise. Man fährt mit Rotation des Beckens. Besonders deutlich ist das beim Pflugbogen, aber auch beim Stemmbogen erkennbar, das Gesäß dreht deutlich über den Außenski hinaus. Schuss, Pflug, Pflugbogen, Stemmbogen, Stemmkristiania, aber auch Gelände- und Quersprünge stehen im Programm. *(Austria-Forum)*



Impressions…













Impressum
Herausgeber: Ski-Zürs-AG
Layout: Atelier Raos Design GmbH
Bildquellen: VLB Bregenz, Sammlung Risch-Lau; Ski-Zürs-AG, Stuben-Arlberg
Inhalte: Ski-Zürs-AG; Ski-Arlberg, Austria Forum
Druckversion: VS#19/20